

COSTELETAS DE PORCO GRATINADAS COM QUEIJO E FIAMBRE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

PARA AS COSTELETAS

4 costeletas de porco
4 fatias de fiambre
4 fatias de queijo
125g de natas
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de mostarda
½ copo de vinho branco
1 colher (chá) de farinha maizena
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Molho inglês q.b.

PARA O PURÉ DE BATATA

800g de batata
1 colher (sopa) manteiga
Noz-Moscada q.b.
Sal q.b.
Leite q.b.

PREPARAÇÃO

Tempere as costeletas com sal e pimenta.

Ligue o forno nos 220°.

Numa panela com água temperada com sal, coloque as batatas a cozer.

Numa frigideira derreta a margarina, e frite as costeletas, sem deixar queimar a gordura.

Retire as costeletas para uma travessa, alternando com uma fatia de fiambre e outra de queijo.

Na gordura que ficou junte a mostarda, o vinho e deixe ferver 30 segundos, junte as natas e o molho inglês e deixe ferver mais 30 segundos e por fim junte a farinha maizena dissolvida num pouco de água.

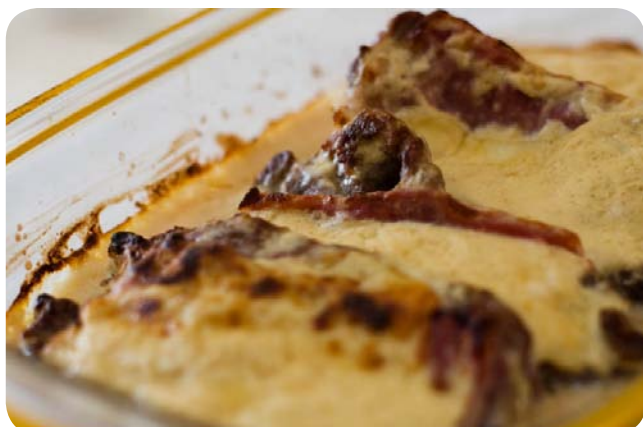
Deixe engrossar o molho e regue com ele as costeletas.

Leve ao forno até alourar um pouco.

Escorra as batatas e faça puré no passe-vite.

Leve de novo ao lume com a manteiga, a noz-moscada e o leite e deixe ferver até ganhar a consistência desejada.

Tire as costeletas do forno e sirva com o puré de batata.



Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/costeletas-porco-gratinadas-queijo-fiambre-32/>

[www.saborIntenso.com](http://www.saborintenso.com)